

Risotto porri, prosciutto e piselli

Ingredienti per 4 persone:

300 gr.di riso superfino
200 gr.di piselli
40 gr.di porro
80 gr.di prosciutto cotto
80 ml. di vino bianco
1,5 lt. di brodo di carne
50 gr.di parmigiano grattugiato
30 gr.di burro
limone
olio evo
sale e pepe

Preparazione:

Ottenete delle listarelle sottili dalla buccia del limone e sbollentatele in acqua bollente. Tenete da parte. In una padella versate 2 cucchiaini di olio, unite il porro tagliato a rondelle, il prosciutto in cubetti e fate imbiondire; quindi unite i piselli, 2 mestoli di brodo e continuate la cottura. A parte, in una casseruola fate tostare il riso con un cucchiaino di olio, bagnate con il vino e lasciate evaporare completamente. Aggiungete il brodo bollente e continuate la cottura, dopo 6 minuti circa unite i piselli con il prosciutto, regolate di sale e pepe e terminate la cottura. A cottura ultimata mantecate fuori dal fuoco con il burro a cubetti freddo, e il parmigiano grattugiato. Servite il risotto all'onda guarnendolo con delle zeste sottili di limone e del pepe nero.